ЖДИТЕ В НОЯБРЕ!

Специально для начинающих хозяюшек и тех, кто неуверенно чувствует себя на кухне, предлагаем подборку пошаговых рецептов с красочными иллюстрациями и подробными инструкциями:

- тарталетки «Быстринки»
- салат «Тигрица»
- закусочный торт «Грибное чудо»
- заливное «Диковинка»
- жаркое с сухофруктами «Южанка»
- фаршированная курица «Восточный базар»
- рулетики из говядины «Викинг»
- мясо «Мешок с подарками»
- печенье «Елочные игрушки»

25 ЗОЛОТЫХ РЕЦЕПТОВ

СПЕЦВЫПУСК ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ НАШИХ ЧИТАТЕЛЕЙ

ПРОСТЫЕ ПОШАГОВЫЕ ФОТОРЕЦЕПТЫ

Спецвыпуск "Золотая коллекция рецептов" № 39 ноябрь 2009 г.
Учредитель - физическое лицо.
Гл. редактор: Денисов А. А.
Установочный тираж: 67 650 экз.
Заказ № 3117.
Цена свободная.

Номер подписан в печать 13.11.2009 по графику: 18.00, фактически: 18.00.
Адрес типографии: 606007 Нижегородская обл., г. Дзержинск, пр-т Чкалова, 47-А.
Вид печати - офсетная.

Газета зарегистрирована Федеральной службой по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия.
Регистрационное свидетельство СМИ ПИ №ФС77-34500 от 04 декабря 2008 г.

Мнение редакции может не совпадать с мнением авторов публикации. Все рекламируемые товары и услуги подлежат обязательной сертификации. Ответственность за содержание и достоверность рекламы несет рекламодатель. Организации, деятельность которых подлежит лицензированию, обязаны предоставить лицензию. Ответственность за содержание объявлений и последствия их публикаций несут разместившие их лица.

Новогоднее оливье на любой вкус

№ 39

СПЕЦВЫПУСК ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ НАШИХ ЧИТАТЕЛЕЙ

09039

9 771992 378002

100 ПРОВЕРЕННЫХ РЕЦЕПТОВ

ПОДПИСКА

Ф. СП-1

Федеральная служба почтовой связи

АБОНЕМЕНТ на газету / журнал **16628** (индекс издания)

Золотая коллекция рецептов

(наименование издания)						количество комплектов:					
на 20__ год по месяцам:											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Куда ______ (почтовый индекс) ______ (адрес)

Кому ______ (фамилия, инициалы)

ДОСТАВОЧНАЯ КАРТОЧКА

ПВ	место	литер

на газету / журнал **16628** (индекс издания)

Золотая коллекция рецептов

(наименование издания)

Стоимость	подписки	______ руб.	количество комплектов:	
	переадресовки	______ руб.		

на 20__ год по месяцам:											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Куда ______ (почтовый индекс) ______ (адрес)

Кому ______ (фамилия, инициалы)

+ приложение: специальный выпуск «Золотой коллекции рецептов»

Суликова Инна, г. Новошахтинск

Оливье с колбасой и яблоком

Картофель - 4 шт., яйца - 5 шт., яблоко - 1 шт., колбаса - 300 г, соленые огурцы - 3 шт., морковь - 3 шт., конс. горошек - 100 г, лук репчатый - 1 шт., майонез - ½ банки, соль по вкусу.

Картофель, морковь и яйца отварить, очистить, нарезать кубиками. Огурцы нарезать кубиками, рассол слить. Лук измельчить. Зеленый горошек откинуть на дуршлаг, колбасу и яблоко нарезать кубиками. Все ингредиенты соединить, посолить, заправить майонезом и перемешать.

Тугушева Виктория, г. Черкесск

Оливье со свининой

Картофель - 4 шт., морковь - 1 шт., куриные яйца - 3 шт., консервированный зеленый горошек - 180 г, нежирная свинина - 230 г, репчатый лук - 1 шт., майонез - 270 г, веточки петрушки и сельдерея для украшения готового салата.

Свинину отварить, нарезать тонкими полосками. Морковь и картофель варить до готовности, остудить, очистить и мелко нашинковать. Яйца сварить вкрутую, измельчить.

Лук очистить, нарезать очень тонкими полукольцами или кусочками произвольной формы. Выложить в большую миску картофель, морковь, яйца, мясо и лук, посолить, добавить зеленый горошек и майонез, перемешать. Готовый салат оформить в виде горки, украсить веточками зелени и подавать.

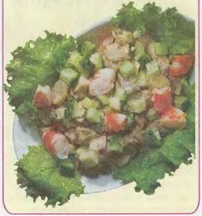
Колесник Ирина, г. Ногинск

Оливье с говядиной

Картофель - 3 шт., морковь - 1 шт., яйца - 2 шт., маринованные огурцы - 2 шт., конс. горошек - 150 г, нежирная говядина - 200 г, яблоко - 1 шт., репчатый лук - 1 шт., сметана - 250 г, соль по вкусу, веточки петрушки и укропа.

Мясо отварить, нарезать тонкими брусочками или кубиками. Морковь, яйца и картофель варить до готовности, остудить, очистить и нарезать кусочками произвольной формы или натереть на крупной терке. Яблоко нарезать мелкими кубиками. Маринованные огурцы нарезать соломкой, слить лишнюю жидкость. Лук очень мелко нашинковать.

Соединить овощи, зеленый горошек, яблоко и мясо, посолить, добавить сметану и перемешать. Выложить оливье в красивый салатник и подать на стол, украсив сверху маленькими веточками свежей зелени.



Тухватулина Эля , г. Муром

Оливье с перчиком

Картофель - 2 шт., морковь - 1 шт., яйца - 3 шт., маринованный огурец - 1 шт., конс. горошек - 150 г, колбаса вареная - 200 г, болгарский перец - 1 шт., репчатый лук - 1 шт., сметана - 250 г, соль по вкусу, веточки петрушки и укропа.

Картофель и морковь отварить и измельчить. Яйца сварить, отделить белки от желтков, белки мелко нашинковать, желтки размять вилкой. Огурец нарезать соломкой, колбасу - мелкими кубиками. Болгарский перец нарезать очень тонкой соломкой. Лук очистить, мелко нашинковать. Соединить овощи и яичные белки, добавить зеленый горошек и колбасу, посолить, заправить сметаной и перемешать. Выложить оливье в салатник, посыпать крошкой из яичных желтков.

Петрова Наталья, г. Новочебоксарск

Оливье с красной фасолью

Картофель - 1 шт., морковь - 1 шт., яйца - 4 шт., маринованные огурцы - 2 шт., конс. горошек - 180 г, колбаса вареная - 200 г, конс. красная фасоль - 150 г, репчатый лук - 1 шт., сметана - 250 г, соль - по вкусу.

Морковь и картофель отварить и натереть на крупной терке.

Огурцы очистить, мякоть нарезать кубиками, слить выделившийся сок. Лук очистить, мелко нашинковать. Фасоль откинуть на дуршлаг. Колбасу нарезать кубиками. Сваренные вкрутую яйца измельчить. Все смешать, заправить сметаной и перемешать.

Карецкая Оксана, г. Нефтекамск

Оливье с копченой бараниной

Картофель - 2 шт., морковь - 2 шт., яйца - 3 шт., маринованный огурец - 1 шт., конс. горошек - 160 г, копченая баранина (филе) - 250 г, репчатый лук - 2 шт., майонез - 200 г, соль по вкусу, веточки кинзы для украшения.

Картофель и морковь варить до готовности, остудить, мелко нарезать. Яйца сварить и измельчить блендером. Лук очистить и мелко нашинковать. Огурец нарезать кусочками произвольной формы, слить сок. Баранину нашинковать тонкой соломкой, выложить в салатник, добавить овощи, консервированный горошек, яйца и лук, посолить, заправить майонезом и перемешать. При подаче украсить зеленью.

Анистратенко Галина, г. Серпухов

Оливье с маслинами

Картофель - 3 шт., морковь - 2 шт., яйца - 3 шт., маслины - 100 г, конс. горошек - 150 г, колбаса - 200 г, репчатый лук - 2 шт., сметана - 250 г, соль по вкусу, зелень укропа для украшения.

Картофель и морковь отварить и мелко нарезать. Яйца сварить и натереть на крупной терке. Колбасу нарезать кубиками или соломкой. Каждую маслинку разрезать на 2 части. Лук мелко нашинковать. Все смешать, добавить зеленый горошек, посолить, заправить сметаной и перемешать. Оливье выложить в салатник, украсить половинками мавслин и свежей зеленью, охладить и подать на стол.

Прокушкина Елена, г. Орехово-Зуево

С мясом утки

Картофель - 4 шт., морковь - 2 шт., яйца - 3 шт., конс. горошек - 200 г, мясо утки - 250 г, несладкое яблоко -1 шт., лук - 2 шт., сметана - 250 г, яблочный уксус – 1 ч. л., соль и специи по вкусу.

Картофель и морковь отварить, нарезать мелкими кубиками. Яйца сварить, натереть на крупной терке. Яблоко очистить, удалить сердцевину, мякоть нарезать кусочками. Лук нарезать очень тонкими полукольцами.

Мясо нашинковать соломкой и сбрызнуть уксусом. Все смешать, добавить зеленый горошек, соль и специи, заправить сметаной и перемешать. Оливье выложить горкой в фарфоровый салатник, украсить листиками петрушки и подать на стол.

Шишкова Софья, г. Димитровград

Оливье с ветчиной

Картофель - 4 шт., яйца - 2 шт., маринованные огурцы - 2 шт., консервированный зеленый горошек - 180 г, ветчина - 200 г, яблоко - 1 шт., репчатый лук - 1 шт., майонез - 250 г, соль по вкусу.

Картофель отварить, мелко нарезать, огурцы нашинковать соломкой. Яйца сварить вкрутую и натереть на крупной терке. Ветчину нарезать соломкой или кубиками. Яблоко очистить, нарезать кусочками. Лук очистить, мелко нашинковать. Выложить картофель, огурцы, яйца и яблоко в миску, добавить измельченную ветчину, зеленый горошек, посолить, заправить майонезом и перемешать. Готовый салат выложить в салатник.

Степанкова Светлана, г. Кисловодск

Оливье с каперсами

Картофель - 4 шт., морковь - 1 шт., яйца - 2 шт., консервированные огурцы - 2 шт.,репчатый лук - 2 шт., сметана - 250 г, консервированный зеленый горошек - 150 г, консервированные каперсы - 1 б., молотый черный перец и соль по вкусу.

Картофель и морковь отварить и мелко нарезать. Яйца сварить вкрутую, натереть на крупной терке. Каперсы выложить в дуршлаг вместе с зеленым горошком для стекания маринада.

Лук очистить, мелко нашинковать. Огурцы очистить, нарезать небольшими кубиками, слить рассол. Овощи, каперсы, яйца и зеленый горошек выложить в эмалированную миску, посолить, поперчить, заправить сметаной и перемешать. Выложить оливье в красивый стеклянный салатник, украсить свежей зеленью.

Галимова Галина, г. Новомосковск

Оливье с кислым яблоком

Картофель - 5 шт., морковь - 2 шт., яйца - 4 шт., консервированный зеленый горошек - 180 г, кислое яблоко - 1 шт., болгарский перец - 1 шт., репчатый лук - 3 шт., майонез - 250 г, соль по вкусу.

Картофель и морковь отварить и мелко нашинковать. Перец нарезать тонкой соломкой. Лук мелко нашинковать, посолить и оставить на 10-15 мин., затем слить сок. Яблоко нарезать мелкими кубиками. Яйца сварить и натереть на крупной терке. Все смешать, заправить майонезом и поставить на 1,5ч. в холодильник.

Гудзиевская Амалия, г. Бийск

Оливье с бульонным кубиком

Картофель - 3 шт., морковь - 1 шт., яйца - 2 шт., репчатый лук - 3 шт., консервированный зеленый горошек - 170 г, майонез - 250 г, колбаса - 200 г, куриный кубик - 1 шт., свежая зелень укропа для украшения.

Морковь и картофель отварить и очень мелко нарезать. Лук очистить, нарубить мелкими кусочками. Яйца сварить и натереть на крупной терке. Колбасу нарезать мелкими кубиками.

Соединить майонез с растертым в порошок бульонным кубиком и перемешать до однородного состояния. Выложить в салатник овощи, лук, колбасу, яйца и зеленый горошек, заправить майонезной смесью и перемешать. Соль добавлять не нужно.

Малиновская Вера, г. Ковров

Оливье с корнем сельдерея

Картофель - 2 шт., морковь - 1 шт., яйца - 3 шт., репчатый лук - 3 шт., конс. горошек - 200 г, колбаса - 230 г, майонез - 250 г, маринованные огурцы - 2 шт., измельченный корень сельдерея - 1 ст. л., хмели-сунели - 2 ч. л.

Картофель и морковь отварить и натереть на крупной терке. Яйца сварить и очень мелко нарезать. Лук очистить, мелко нарезать, посыпать солью, оставить на 10-15 мин., затем слить выделившийся сок. Огурцы нарезать небольшими кубиками. Колбасу нарезать соломкой.

Все смешать, добавить измельченный корень сельдерея, посыпать специями, перемешать, заправить майонезом и еще раз перемешать.

Ромова Анна, г. Белово

Оливье с чесноком

Картофель - 2 шт., конс. огурцы - 2 шт., морковь - 1 шт., яйца - 4 шт., чеснок - 6 зубчиков, конс. горошек - 170 г, майонез - 220 г, колбаса - 150 г, соль по вкусу.

Морковь и картофель отварить и нашинковать. Огурцы очистить, нарезать мелкими кубиками. Яйца сварить и натереть на крупной терке. Чеснок натереть на терке, смешать с майонезом в отдельной емкости. Колбасу нарезать кубиками. Соединить овощи, яйца, горошек и колбасу, посолить, заправить чесночно-майонезной массой и перемешать. Поставить в холодильник на 1 ч.

Карпенко Галина, г. Самара

Оливье с мясом и хреном

Картофель - 3 шт., консервированный огурец - 1 шт., морковь - 1 шт., яйца - 2 шт., репчатый лук - 3 шт., консервированный зеленый горошек - 170 г, майонез - 250 г, отварная говядина - 200 г, готовый хрен без добавок - 2 ст. л., соль по вкусу, свежая зелень укропа и кинзы.

Картофель и морковь отварить и нарезать мелкими кубиками. Яйца сварить и мелко нашинковать. Лук очистить, нарезать очень тонкими полукольцами. Огурец очистить и нарезать кубиками. Мясо нарезать кусочками. Майонез в отдельной емкости смешать с хреном. Все смешать, добавить майонез с хреном и поставить в холодильник на 1 ч. При подаче украсить зеленью.

Коняшова Ирина, г. Минск

Оливье с индейкой

Картофель - 2 шт., конс. огурцы - 2 шт., морковь - 1 шт., яйца - 4 шт., репчатый лук - 1 шт., конс. горошек - 170 г, майонез - 250 г, отварное филе индейки - 270 г, соль по вкусу.

Картофель и морковь сварить до готовности и натереть на крупной терке. Огурцы нарезать мелкими кубиками, яйца сварить и мелко нарезать. Лук очистить, мелко нашинковать.

Филе индейки нарезать мелкими кусочками. В миске соединить овощи, яйца, зеленый горошек и мясо, добавить майонез и перемешать.

Савчук Антонина, г. Днепропетровск

«Царское»

250 г картофеля, 200 г куриного мяса, 150 г маринованных грибов, 100 г свежих огурцов, 4 вареных яйца, соль, перец.

Соус: 3 желтка, 2 ч. л. сахарной пудры, 1/2 ст. сметаны, соль, красный перец, 1 лимон, гвоздика.

Картофель отварите и нарежьте мелкими кубиками. Мясо курицы отварите и нарежьте ломтиками. Грибы слегка промойте, нарежьте тонкими дольками и смешайте с картофелем и мясом. В смесь добавьте свежие огурцы, нарезанные мелкими кубиками. Яйца сварите и измельчите, добавьте к салату, посолите и поперчите.

Для соуса: взбейте желтки с сахарной пудрой, добавьте в охлажденную сметану, посолите, поперчите. Гвоздику измельчите и добавьте в соус. Выжмите лимон и добавьте сок в соус, затем взбейте.

Салат заправьте соусом, перемешайте и дайте пропитаться. Перед подачей к столу украсьте зеленью.

Ярошевец Татьяна, г. Воронеж

«Натюрель»

400 г говяжьей вырезки, 250 г картофеля, 5 вареных яиц, 100 г зеленого горошка, соль, перец, 3 луковицы.

Соус: 1/2 ст. сметаны, 2 яйца, 2 ст. л. растит. масла, соль, 2 ч. л. сахарной пудры.

Мясо отварите целым куском в небольшом количестве воды. После того как вода закипит, бульон посолите и добавьте очищенную луковицу. Доварите мясо до готовности, охладите и нарежьте соломкой. Смешайте с отварным картофелем, нарезанным кружочками.

Яйца нарежьте тонкими ломтиками и добавьте их к остальным нарезанным продуктами вместе с кольцами лука, обжаренными на растит. масле, и зеленым горошком, посолите и поперчите.

Для соуса: яйца взбейте с сахарной пудрой и солью до получения белой тягучей массы. Эту смесь влейте в охлажденную сметану и тщательно взбейте до однородной массы. Не прекращая взбивать, влейте тонкой струйкой растит. масло. Постепенно добавьте соус и все перемешайте

Щелканова Варвара, г. Тюмень

Оливье с грецкими орехами

Картофель - 3 шт., морковь - 1 шт., яйца - 3 шт., репчатый лук - 1 шт., конс. горошек - 250 г, сметана - 250 г, колбаса - 200 г, ядра грецких орехов - 2 ст. л., соль по вкусу.

Картофель и морковь отварить и мелко нарезать. Яйца сварить и нашинковать мелкими кубиками. Лук очистить, мелко порубить. Колбасу нарезать кубиками или соломкой.

Выложить в салатник овощи, яйца, горошек и колбасу, посолить, посыпать измельченными грецкими орехами, заправить сметаной и перемешать.

Калинина Галина, г. Миасс

Оливье с консервированной кукурузой

Картофель - 4 шт., яйца - 3 шт., репчатый лук - 2 шт., конс. горошек - 100 г, конс. сладкая кукуруза - 150 г, майонез - 250 г, молотый красный перец - 1/2 ч. л., соль по вкусу.

Картофель отварить и нарезать мелкими кубиками. Яйца сварить, отделить белки от желтков. Белки натереть на крупной терке, желтки размять вилкой. Лук нарезать мелкими кусочками, посолить, через 10-15 мин. слить выделившийся сок.

В салатнике смешать яичные белки, лук, картофель, кукурузу и зеленый горошек, посыпать красным перцем, заправить майонезом и перемешать.

Буянова Тамара, г. Быхов

Оливье со специями

Картофель - 3 шт., морковь - 2 шт., яйца - 4 шт., репчатый лук - 1 шт., конс. зеленый горошек - 250 г, майонез - 250 г, колбаса - 200 г, карри - 1 ч. л., молотый красный перец - 1/2 ч. л., паприка - 1 ч. л., кунжут - 1/2 ч. л., шафран - 1/2 ч. л., молотая гвоздика на кончике ножа, соль по вкусу.

Картофель и морковь отварить и натереть на крупной терке. Яйца сварить и мелко нашинковать. Лук измельчить. Колбасу нарезать мелкими кубиками. Все специи смешать с майонезом до однородного состояния. Выложить овощи, колбасу, зеленый горошек и яйца в салатник, посолить, добавить майонезную заправку и перемешать.

Бродова Татьяна, с. Кузьминское

Оливье с телятиной

Картофель - 3 шт., морковь - 1 шт., яйца - 3 шт., репчатый лук - 1 шт., конс. горошек - 180 г, майонез - 250 г, копченая телятина - 300 г, соль и специи по вкусу.

Морковь и картофель отварить и натереть на крупной терке. Яйца сварить, отделить белки от желтков. Белки нашинковать, желтки размять вилкой. Лук очистить, мелко нарезать, посолить и через некоторое время слить сок. Мясо нарезать поперек волокон кубиками или соломкой, посыпать специями и оставить на 10-15 мин.

В салатник выложить овощи, яичные белки, зеленый горошек и мясо, заправить майонезом и перемешать.

Нартова Нина, г. Туринск

Оливье с индейкой

250 г отварного филе индейки, 1 картофелина, 1 яйцо, 1 помидор, немного маслинок, 5 листьев салата, майонез, сметана, соль по вкусу.

Мясо и овощи режут мелкими ломтиками, все перемешивают и заправляют майонезом или майонезом со сметаной. Часть мякоти оставляют нарезанной тонкими кусочками, вареное рубленое яйцо, маслины и зелень используют для украшения готового салата.

Маркушина Лада, г. Уфа

Оливье с горчичным соусом

Картофель - 1 шт., яйца - 4 шт., репчатый лук - 1 шт., конс. горошек - 200 г, майонез - 250 г, колбаса - 250 г, столовая горчица - 1 ст. л., соль по вкусу.

Картофель отварить и натереть на крупной терке. Яйца сварить и порубить. Лук очистить, мелко нарезать. Колбасу нарезать кубиками. Горчицу растереть с майонезом, поставить в холодильник на 15-20 мин. Все смешать, добавить горошек и заправить горчичным соусом.

Громова Елена, г. Чебоксары

Оливье с репой

Картофель - 2 шт., морковь - 1 шт., репа - 1 шт., яйца - 3 шт., репчатый лук - 2 шт., конс. горошек - 220 г, сметана - 250 г, свежий огурец - 1 шт., молотый красный перец - 1/2 ч. л., соль по вкусу.

Картофель, морковь и репу отварить и нарезать кубиками. Яйца сварить и мелко нашинковать. Огурец натереть на крупной терке. Лук очистить и измельчить. В большой салатнике соединить овощи, яйца и зеленый горошек, посыпать краснымперцем, посолить, заправить сметаной и перемешать.

Алексеева Ольга, г. Старый Оскол

С куриным мясом

Картофель - 4 шт., консервированные огурцы - 1 шт., морковь - 1 шт., репчатый лук - 1 шт., конс. горошек - 200 г, майонез - 250 г, копченое куриное филе - 250 г, соль по вкусу.

Картофель и морковь отварить и мелко нарезать. Лук очистить и нашинковать. Филе нарезать соломкой поперек волокон. Огурцы нарезать мелкими кубиками, слить выделившийся сок. Все смешать, добавить зеленый горошек и мясо, посолить, заправить майонезом.

Громова Елена, г. Чебоксары

Оливье с маринованными грибами

Картофель - 2 шт., яйца - 3 шт., репчатый лук - 2 шт., конс. горошек - 200 г, майонез - 230 г, консервированные шампиньоны - 200 г, соль по вкусу.

Картофель отварить и нарезать мелкими кубиками. Яйца сварить и мелко нашинковать. Шампиньоны нарезать соломкой. Лук мелко нашинковать. Выложить в салатник овощи, зеленый горошек, грибы и яйца, посолить, заправить майонезом и перемешать.

Щербакова Тамара, г. Тула

Оливье с отварными баклажанами

Картофель - 4 шт., яйца - 3 шт., репчатый лук - 1 шт., конс. горошек - 200 г, майонез - 200 г, спелые некрупные баклажаны - 2 шт., колбаса - 220 г, молотый красный перец - 1/3 ч. л., паприка - 1 ч. л., специи для салата - 1 ч. л., соль по вкусу.

Баклажаны вымыть, срезать плодоножки и донышки, нарезать кубиками, посыпать специями и отварить. Картофель отварить, нарезать кубиками или соломкой. Лук мелко нашинковать. Яйца сварить и натереть на крупной терке. Колбасу нарезать мелкими кубиками. Выложить в салатник овощи, яйца, колбасу и зеленый горошек, посолить, заправить майонезом и перемешать. Поставить в холодильник на 40 мин.

Елькина Вера, г. Томск

Оливье с тертым сыром

Картофель - 3 шт., морковь - 2 шт., яйца - 3 шт., репчатый лук - 2 шт., конс. горошек - 200 г, майонез - 220 г, тертый сыр - 4 ст. л., соль по вкусу.

Картофель и морковь отварить и нарезать очень мелкими кубиками. Яйца сварить, отделить белки от желтков, белки натереть на крупной терке, желтки протереть через сито и смешатьс сыром. Лук очистить и мелко нашинковать. Выложить в салатник овощи, яичные белки и зеленый горошек, посолить, добавить майонез и перемешать. Сверху посыпать яично-сырной крошкой.

Лапутина Вера, г. Сургут

Оливье с фаршированными маслинами

Картофель - 3 шт., морковь - 1 шт., яйца - 3 шт., репчатый лук - 1 шт., конс. горошек - 150 г, майонез - 200 г, фаршированные зеленые маслины - 200 г, хмели-сунели - 2 ч. л., соль по вкусу.

Картофель и морковь отварить и нарезать мелкими кубиками. Яйца сварить и натереть на крупной терке. Лук мелко порубить, смешать со специями. Маслины разрезать на 2 части.

Выложить в салатник овощи, яйца, маслины и зеленый горошек, посолить, добавить майонез и осторожно перемешать.

Милютина Наталья, г. Челябинск

Оливье с ржаными сухариками

Картофель - 2 шт., морковь - 2 шт., яйца - 3 шт., фиолетовый репчатый лук - 1 шт., консервированный зеленый горошек - 220 г, сметана - 200 г, ржаные сухарики с беконом - 1 пакетик, свежий огурец - 1 шт.

Морковь и картофель отварить и натереть на крупной терке. Яйца очистить, отделить белки от желтков. Белки очень мелко нарезать, желтки протереть через сито и смешать со сметаной.

Огурец нарезать мелкими кубиками. Лук очистить, мелко нашинковать. В салатник выложить овощи, яйца, зеленый горошек и сухарики, посолить, заправить сметанно желтковой массой и перемешать.

Савинова Маргарита, г. Омутнинск

Оливье с яичными желтками и специями

Картофель - 2 шт., морковь - 1 шт., вареные яичные желтки - 5 шт., репчатый лук - 2 шт., конс. горошек - 200 г, майонез - 200 г, специи «Для супа» - 1 ч. л., соль по вкусу, зелень.

Картофель и морковь отварить и натереть на крупной терке. Лук очистить, очень мелко нарезать. Яичные желтки размять вилкой, смешать с овощами и зеленым горошком, добавить специи, посолить, заправить майонезом и перемешать. Оливье выложить в салатник горкой, украсить веточками зелени и подать на стол.

Ляховская Ольга, г. Урюпинск

Оливье по-простому

Вариант 1

100 г вареной рыбы, 200 г картофеля, 4 яйца, 2 луковицы, соль, перец, 250 г майонеза, 2 ст. л. слив. масла, 100 г зеленого горошка.

Рыбу очистите от костей и нарежьте небольшими брусочками. Картофель отварите, очистите и нарежьте продолговатыми пластинками. Яйца нарежьте кольцами, отдельно измельчив желток. Лук нарежьте кольцами и обжарьте до золотистого цвета. Смешайте все компоненты, добавьте зеленый горошек. Посолите и поперчите, заправьте майонезом. Перед подачей украсьте блюдо измельченными салатными листьями.

Вариант 2

200 г филе курицы, 200 г картофеля, 4 яйца, 60 г оливок без косточек, 250 г майонеза, соль.

Отварите филе курицы в подсоленной воде, охладите, нарежьте мелкими брусочками.

Картофель и яйца отварите и нарежьте небольшими кубиками. Все смешайте и добавьте оливки. Посолите салат и заправьте его майонезом.

Дряхлова Анна Гавриловна, г. Волгодонск

Оливье по-гусарски

1 отварная куриная грудка, 5 отварных картофелин, 2 яблока, 300 г отварной говядины, 1 луковица, 4 соленых огурца, 2 вареных яйца, 1 б. зеленого горошка, черный молотый перец, паприка, горчица, немного 9% уксуса, 5 ст. л. кефира листья салата, майонез.

Нарежьте картофель и яблоки кубиками. Мелко нарежьте мясо, луковицу и огурцы. Два яйца нарежьте крупными кубиками. Слейте воду из банки с зеленым горошком. Перемешайте все, добавьте соль, черный молотый перец, паприку, горчицу и чуточку уксуса. Потом добавьте 5 ст. л. кефира и размешайте, чтобы получившаяся смесь стала воздушной. Положите на тарелку листья салата, на них уложите салат. Полейте майонезом.

Петухова Лариса, г. Сухой Лог

Оливье с карри и фасолью

Картофель - 4 шт., морковь - 2 шт., яйца - 2 шт., репчатый лук - 1 шт., конс. горошек - 250 г, майонез - 250 г, конс. белая фасоль - 150 г, карри - 2 ч. л., соль по вкусу.

Картофель и морковь отварить и мелко нарезать. Яйца сварить и натереть на крупной терке.

Фасоль откинуть на дуршлаг, дать стечь маринаду. Лук очистить, мелко нарезать.

Выложить фасоль, овощи, зеленый горошек и яйца в салатник, посыпать карри, посолить, заправить майонезом и перемешать.

Калигина Анна, г. Кострома

Оливье «Язык откусишь»

2 картофелины, 2 моркови, 1 б. зеленого горошка, 200 г зеленой фасоли в стручках, 2 свеклы, 100 г вареного языка, 250 г майонеза, 3/4 ст. заправки, 100 г маринованных или соленых огурцов, лимонный сок, соль, сахар, растительное масло.

Для заправки: 3/4 ст. воды смешать с 2 ст. л. лимонного сока. Растворить в воде 1 кусок сахара, 1/2 ч. л. соли, влить 2 ст. л. растительного масла.

Заправку тщательно перемешать. Картофель, свеклу, морковь, фасоль сварить, нарезать мелкими кубиками, смешать с горошком, мелко нарезанным отварным языком и заправкой. Выдержать 1 ч. Охладить, положить огурцы, заправить майонезом, перемешать и подавать к столу.

Кухнина Амалия, г. Витебск

Оливье с беконом

Картофель - 3 шт., яйца - 4 шт., репчатый лук - 1 шт., консервированный зеленый горошек - 250 г, нежирная сметана или кефир - 250 г, копченый бекон - 200 г, свежие огурцы - 2 шт., молотый черный перец - 1/2 ч. л., паприка -1 ч. л., молотый красный перец на кончике ножа, соль по вкусу.

Картофель отварить и нарезать очень мелкими кубиками. Яйца сварить и натереть на мелкой терке. Огурцы очистить, мякоть нарезать кубиками. Лук очистить, измельчить. Бекон нарезать кубиками, удалить лишний жир, посыпать специями и оставить на 10-15 мин. Все смешать, заправить сметаной или кефиром.

Ростоцкая Елена, г. Каспийск

«Изысканное оливье»

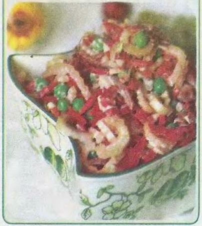
300 г телячьего языка, 200 г картофеля, 100 г зеленого горошка, 4 вареных яйца, соль, перец, 2 луковицы, 1 сладкий перец.

Соус: 2 яйца, 1 ч. л. сахара, 2 ч. л. соли, 2 ст. л. растит. масла, 2 ст. л. молока.

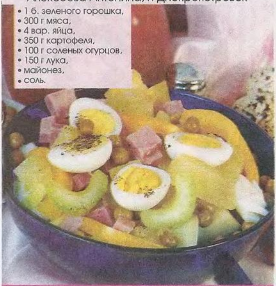
Язык отварите, затем под струей холодной воды очистите и нарежьте тонкими ломтиками. Картофель отварите и нарежьте кубиками. Смешайте язык с картофелем, добавьте горошек. Яйца нарежьте кубиками и перемешайте с основной массой. Лук нарежьте тонкими полукольцами, добавьте в салат, посолите и поперчите.

Для соуса: охлажденные яйца взбейте в пену с солью и с сахаром. Добавьте в соус молоко и еще раз взбейте, добавьте растит. масло и размешайте.

Салат заправьте соусом и перемешайте. Перед подачей уложите оливье горкой на блюдо и украсьте зеленью.



Алексеева Антонина, г. Днепропетровск



- 1 б. зеленого горошка,
- 300 г мяса,
- 4 вар. яйца,
- 350 г картофеля,
- 100 г соленых огурцов,
- 150 г лука,
- майонез,
- соль.

Оливье по-простому

- Мясо и картофель отварить по отдельности, нарезать кубиками.
- Овощи, яйца также нарезать кубиками, смешать с горошком, мясом и картофелем, заправить майонезом.

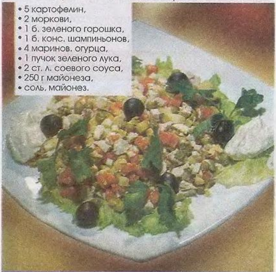
Куликова Елена, г. Каспийск

- 4 картофелины,
- 3 моркови,
- 1 луковица,
- 2 маринов. огурца,
- 1 яблоко,
- 200 г отварной курицы,
- 1 б. конс. горошка,
- 3 вар. яйца,
- майонез.

Салат Оливье на современный лад

- Картофель и морковь отварить, нарезать мелкими кубиками.
- Яблоко натереть на мелкой терке.
- Огурцы нарезать мелкими кубиками, яйца порубить, лук измельчить.
- Курицу нарезать тонкой соломкой, все перемешать, добавить горошек, заправить майонезом.

Баранова Татьяна, г. Воронеж



- 5 картофелин,
- 2 моркови,
- 1 б. зеленого горошка,
- 1 б. конс. шампиньонов,
- 4 маринов. огурца,
- 1 пучок зеленого лука,
- 2 ст. л. соевого соуса,
- 250 г майонеза,
- соль, майонез.

Салат Оливье постный

- Отварить картофель и морковь, нарезать кубиками.
- Огурцы и грибы также нарезать кубиками.
- Выложить в салатник и добавить горошек и измельченный лук.
- Добавить немного соевого соуса и заправить майонезом.

Кудрявцева Елена, г. Киев

- 200 г вареных креветок,
- 1/2 курицы,
- 3 картофелины,
- 2 маринованных огурца,
- 2 моркови,
- 5 вар. яиц,
- 1 б. конс. горошка,
- 1 небольшая луковица,
- майонез, соль, перец.

Салат Оливье с креветками

- Отваренные креветки очистить.
- Курицу, картофель и морковь отварить по отдельности, нарезать кубиками.
- Лук мелко нарезать, ошпарить кипятком.
- Яйца измельчить.
- Все уложить в салатник, добавить горошек, посолить, заправить майонезом и перемешать.

Кузьмина Галина, г. Киев

- 1 телячий язык,
- 2 картофелины,
- 1 б. конс. горошка,
- 4 яйца,
- 1 луковица,
- соль, перец.

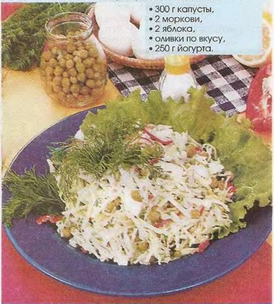
Соус:
- 2 яйца,
- 1 ч. л. сахара,
- 1 ч. л. соли,
- 2 ст. л. растит. масла,
- 1/2 ст. сливок.

Салат Оливье деликатесный

- Язык отварить, нарезать кубиками, яйца сварить и измельчить, лук порубить.
- Все смешать, добавить горошек и заправить соусом.
- Для соуса: яйца взбить с солью и сахаром, влить сливки, снова взбить, добавить растит. масло и перемешать.

Титова Маргарита, г. Донецк

- 300 г капусты,
- 2 моркови,
- 2 яблока,
- оливки по вкусу,
- 250 г йогурта.



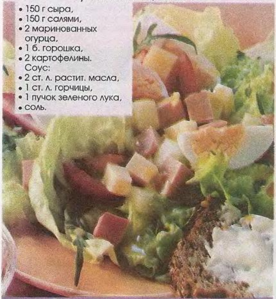
Оливье «Быстро и вкусно»

- Капусту нарежьте соломкой, морковь и яблоки натрите на крупной терке, крупно нарежьте оливки и заправьте йогуртом.

Гусева Галина, г. Минск

- 150 г сыра,
- 150 г салями,
- 2 маринованных огурца,
- 1 б. горошка,
- 2 картофелины.

Соус:
- 2 ст. л. растит. масла,
- 1 ст. л. горчицы,
- 1 пучок зеленого лука,
- соль.



Оливье по-крестьянски

- Для соуса: лук нарезать кольцами, смешать с маслом, горчицей и солью.
- Сыр, салями, огурцы, отварной картофель нарезать кубиками, добавить горошек и заправить соусом.

Ильина Ольга, г. Урюпинск

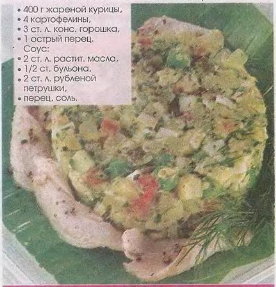
- 4 картофелины,
- 1 б. конс. горошка,
- 3 сосиски,
- зелень петрушки.

Соус:
- 5 ст. л. растит. масла,
- 1 ст. л. горчицы,
- 1/2 ст. л. 9% уксуса,
- 1 ч. л. сахара,
- соль.

Оливье «Зима»

- Горошек выложить в салатник. Отварной картофель и сосиски нарезать кубиками.
- Для соуса: смешать масло, горчицу, соль, сахар, влить уксус, все перемешать.
- Салат заправить соусом и посыпать рубленой петрушкой.

Ковалева Татьяна, г. Володарск



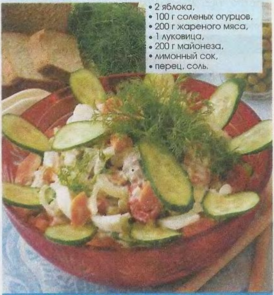
- 400 г жареной курицы,
- 4 картофелины,
- 3 ст. л. конс. горошка,
- 1 острый перец.

Соус:
- 2 ст. л. растит. масла,
- 1/2 ст. бульона,
- 2 ст. л. рубленой петрушки,
- перец, соль.

Просто Оливье

- Курицу, отварной картофель, перец нарезать кубиками, смешать с горошком.
- Для соуса: взбить масло, бульон, петрушку, перец, соль.
- Полить салат соусом.

Соловьева Екатерина, г. Нижний Новгород



- 2 яблока,
- 100 г соленых огурцов,
- 200 г жареного мяса,
- 1 луковица,
- 200 г майонеза,
- лимонный сок,
- перец, соль.

Оливье «Подмосковный»

- Мясо, очищенные яблоки, соленые огурцы нарезать соломкой, лук - тонкими полукольцами.
- Все соединить, добавить лимонный сок, посолить, поперчить.

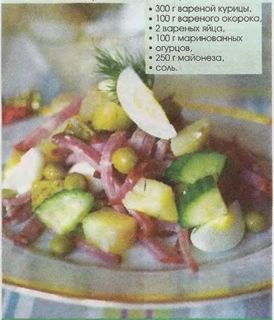
Андреева Алла, г. Нижний Новгород

- 300 г отварной курицы,
- 300 г отварной телятины,
- 200 г ветчины,
- 100 г вареного языка,
- 100 г вареных креветок,
- 1 луковица,
- 3 соленых огурца,
- 250 г майонеза.

Оливье «Эксклюзив»

- Креветки очисить, остальное нарезать кубиками.
- Все перемешать, залить майонезом, посолить и выложить в салатник.

Макарова Ольга, г. Бор

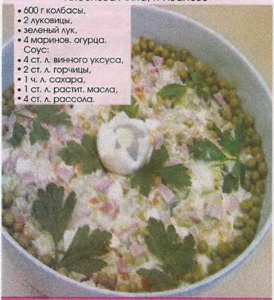


- 300 г вареной курицы,
- 100 г вареного окорока,
- 2 вареных яйца,
- 100 г маринованных огурцов,
- 250 г майонеза,
- соль.

Оливье по-московски

- Все нарезать кубиками, смешать с майонезом, посолить.

Киселева Анна, г. Иваново



- 600 г колбасы,
- 2 луковицы,
- зеленый лук,
- 4 маринов. огурца.

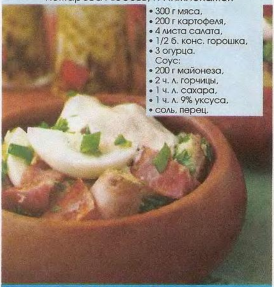
Соус:

- 4 ст. л. винного уксуса,
- 2 ст. л. горчицы,
- 1 ч. л. сахара,
- 1 ст. л. растит. масла,
- 4 ст. л. рассола.

Оливье «15 минут»

- Все, кроме зеленого лука, нарезать кубиками.
- Зеленый лук нарезать кольцами.
- Для соуса: взбить уксус с горчицей, солью, перцем, сахаром и рассоломю, добавить растит. масло.

Комарова Любовь, г. Нижнекамск



- 300 г мяса,
- 200 г картофеля,
- 4 листа салата,
- 1/2 б. конс. горошка,
- 3 огурца.

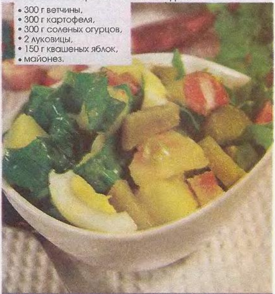
Соус:

- 200 г майонеза,
- 2 ч. л. горчицы,
- 1 ч. л. сахара,
- 1 ч. л. 9% уксуса,
- соль, перец.

Оливье «Нега»

- Мясо и картофель отварить. Все продукты нарезать кубиками, листья салата порвать, смешать с горошком и заправить соусом.
- Для соуса: взбить майонез с уксусом, сахаром, перцем и солью до получения однородной массы.

Орлова Нина, г. Курган



- 300 г ветчины,
- 300 г картофеля,
- 300 г соленых огурцов,
- 2 луковицы,
- 150 г квашеных яблок,
- майонез.

Оливье с квашеными яблоками

- Картофель отварить, нарезать кубиками.
- Лук нарезать тонкой соломкой, все остальное - кубиками.
- Все смешать, заправить майонезом.

Белова Надежда, г. Кемерово

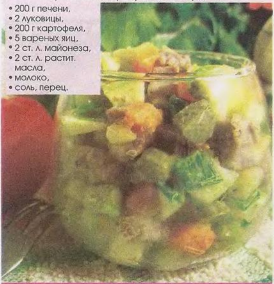
- 2 вареных яйца,
- 200 г сыра,
- 2 апельсина,
- 1 луковица,
- 1 яблоко,
- 1/2 ст. майонеза.

Фруктовый Оливье

- Яйца, яблоки нарезать, лук измельчить.
- Апельсины очистить от кожицы, каждую дольку разрезать на 3 части.
- Уложить слоями яблоки, апельсины, лук, яйца, поливая каждый слой майонезом.
- Сверху салат полить майонезом и посыпать тертым сыром.

Тарасова Маргарита, г. Жердевка

- 200 г печени,
- 2 луковицы,
- 200 г картофеля,
- 5 вареных яиц,
- 2 ст. л. майонеза,
- 2 ст. л. растит. масла,
- молоко,
- соль, перец.

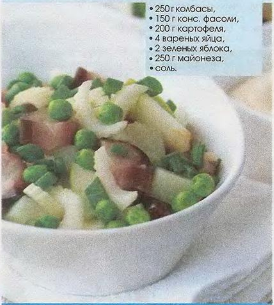


Оливье «Любительское»

- Замочите печень на 2-3 ч. в молоке, обжарьте на масле и нарежьте соломкой. Картофель отварите и нарежьте соломкой.
- Смешайте все с измельченными яйцами, нарезанным луком, солью и перцем, заправьте майонезом.

Беляева Наталья, г. Венев

- 250 г колбасы,
- 150 г конс. фасоли,
- 200 г картофеля,
- 4 вареных яйца,
- 2 зеленых яблока,
- 250 г майонеза,
- соль.



Оливье «Лидер»

- Картофель отварите, нарежьте кубиками.
- Все остальное нарежьте ломтиками, смешайте с фасолью, посолите и заправьте майонезом.

Михайлова Светлана, г. Уфа

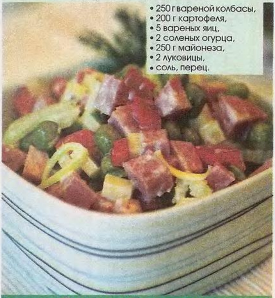
- 250 г картофеля,
- 100 г сладкого перца,
- 100 г редиса,
- 200 г колбасы,
- 5 яиц,
- 100 г свежих огурцов,
- йогурт по вкусу.

Оливье «Дачник»

- Картофель и яйца отварите, нарежьте кубиками, редис - кружочками, очищенный перец - соломкой, колбасу – кубиками.
- Все смешайте и заправьте майонезом.

Федорова Галина, г. Липецк

- 250 г вареной колбасы,
- 200 г картофеля,
- 5 вареных яиц,
- 2 соленых огурца,
- 250 г майонеза,
- 2 луковицы,
- соль, перец.



Оливье «По-нашему»

- Картофель отварите, нарежьте мелкими кубиками, вместе с колбасой, огурцами и яйцами.
- Добавьте мелко нарезанный лук, посолите, поперчите и заправьте майонезом.

Пикульская Галина, г. Минск

«Аромат тайны»

200 г копченого мяса, 200 г картофеля, 4 яйца, 250 г соленых шампиньонов, 100 г яблок, соль, душистый перец.

Соус: 1 ст. сметаны, 1 ст. л. коньяка, 2 ст. л. лимонного сока, 1 ч. л. сахарной пудры, 2 ч. л. соли, 1 ст. л. мускатного ореха.

Копченое мясо нарежьте тонкой соломкой. Отварите картофель и яйца, очистите и нарежьте кубиками. Яблоки очистите от кожуры и измельчите. Все смешайте. Добавьте измельченные шампиньоны. Посолите и поперчите по вкусу.

Для соуса: охлажденную сметану взбейте с сахарной пудрой и солью, постепенно влейте коньяк и лимонный сок, добавьте измельченный мускатный орех, перемешайте.

Заправьте соусом салат, уложите его горкой на блюдо, украсьте грибочками и дольками яблок.

Купцова Валентина, г. Хабаровск

Оливье с краковской колбасой

Картофель - 2 шт., яйца - 3 шт., репчатый лук - 2 шт., конс. горошек - 200 г, майонез - 200 г, краковская колбаса - 300 г, соль по вкусу.

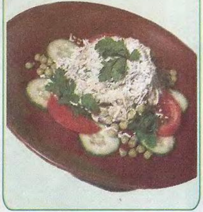
Картофель отварить, нарезать кубиками. Яйца сварить и натереть на крупной терке или измельчить. Лук очистить, нарезать мелкими кусочками. Колбасу нарезать небольшими кубиками. Соединить в салатнике овощи, яйца, зеленый горошек и колбасу, посолить, добавить майонез и перемешать.

Иваненко Татьяна, г. Володарск

«Бабушкина забава»

250 г отварной говядины, 50 г молодого картофеля, 2 огурца свежего посола, 100 г белой фасоли, 100 г репы, 4 яйца, зеленый лук, зелень сельдерея, петрушки, кориандра, 1 ст. сметаны, 1 ст. л. горчицы, соль.

Отваренную говядину измельчите. Отварите картофель и нарежьте соломкой, смешайте с мясом. Малосольные огурцы нарежьте небольшими кубиками. Фасоль отварите в соленой воде, откиньте на дуршлаг. Репу очистите и нарежьте тонкой соломкой. Зелень промойте и измельчите. Добавьте нарезанные овощи и зелень к остальным продуктам. Затем измельчите отваренные яйца и соедините с общей массой. Горчицу смешайте с холодной сметаной, тщательно размешайте. Этим соусом заправьте салат и посолите по вкусу.



Кашина Кристина, г. Брянск

Оливье с консервированной спаржей

Картофель - 3 шт., яйца - 4 шт., репчатый лук - 2 шт., конс. горошек - 150 г, майонез - 220 г, конс. спаржа - 250 г, колбаса - 200 г, молотый красный перец на кончике ножа, соль по вкусу.

Картофель отварить и нарезать кусочками. Яйца сварить, натереть на крупной терке. Лук очистить, измельчить. Спаржу нарезать небольшими кусочками поперек стебля. Колбасу нарезать небольшими кубиками или ломтиками. Выложить в салатник овощи, спаржу, колбасу, яйца и зеленый горошек, посыпать солью и перцем, заправить майонезом и перемешать.

Рябкова Галина, г. Черкесск

Оливье с красной рыбой

Картофель - 2 шт., морковь - 1 шт., яйца - 3 шт., репчатый лук - 2 шт., конс. горошек - 250 г, майонез - 200 г, филе горбуши - 200 г, молотый красный перец - ½ ч. л., соль по вкусу.

Картофель и морковь отварить и мелко нарезать. Яйца сварить и натереть на крупной терке.

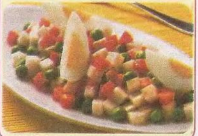
Рыбное филе освободить от кожи, нарезать кубиками. Лук очистить и нарезать. Выложить в салатник овощи, яйца, рыбу и зеленый горошек, посыпать красным перцем, посолить, заправить майонезом и перемешать. Поставить в холодильник на 40 мин.

Лепина Юлия, г. Ярцево

Салат оливье острый

350 г отварного постного мяса, 200 г маринованных огурцов, 200 г отварного картофеля, 250 г майонеза, 1 ч. л. перца красного молотого, соль по вкусу.

Майонез соединить с перцем, посолить. Полученным соусом заправить все нарезанные кубиками продукты.



Погодина Кристина, г. Тюмень

Оливье с сосисками

Картофель - 4 шт., морковь - 1 шт., яйца - 3 шт., репчатый лук - 2 шт., конс. горошек - 250 г, майонез - 170 г, сосиски - 300 г, соль по вкусу.

Картофель отварить и измельчить. Морковь отварить и натереть на крупной терке. Яйца сварить и мелко нашинковать. Лук очистить и измельчить. Сосиски отварить, нарезать очень тонкими кружочками. Выложить овощи, яйца, зеленый горошек и сосиски в салатник, посолить, добавить майонез и перемешать.

Шевченко Екатерина,
г. Нижний Новгород

«Умелица»

250 г свинины, 250 г картофеля, 4 яйца, 100 г соленых огурцов, соль.

Соус: 1 ч. л. 9 % уксуса, 2 яйца, 1 ч. л. сахарной пудры, 1 ч. л. соли, горчица, 1/3 ст. растит. масла, 2 ст. л. молока.

Мякоть свинины отварите в подсоленной воде, охладите и нарежьте кубиками. Картофель и яйца отварите и нарежьте кубиками. Соленые огурцы также нарежьте мелкими кубиками.

Смешайте все компоненты и посолите по вкусу.

Для соуса: разбейте охлажденные яйца в неметаллическую посуду, взбейте их с сахарной пудрой и солью. Когда смесь достигнет густой консистенции, добавьте туда горчицу и уксус. Продолжая взбивать, тонкой струйкой влейте в соус растит. масло. Взбивайте соус 5 мин. В конце добавьте молоко и смешайте все до однородного состояния. Готовый соус охладите и заправьте им салат.

Коломийчук Елена, г. Киев

«Гольфстрим»

250 г филе отварной трески, 200 г картофеля, 4 вареных яйца, зеленый горошек, 250 г майонеза, 2 луковицы, соль.

Филе нарежьте соломкой, смешайте с отварным картофелем, который тоже нарежьте соломкой. Яйца нарежьте тоненькими кружочками. Затем белки отделите от желтков. Желтки еще мельче порубите. Нарезанные яйца добавьте к остальным ингредиентам вместе с кольцами лука и горошком, поперчите, посолите и заправьте все майонезом.

Маркушина Лада, г. Уфа

Оливье со свеклой

Картофель - 4 шт., морковь - 1 шт., свекла - 1 шт., яйца - 3 шт., репчатый лук - 1 шт., конс. горошек - 200 г, сметана - 250 г, колбаса - 250 г, паприка - 1 ч. л., молотый красный перец на кончике ножа, соль по вкусу, зелень петрушки и сельдерея.

Картофель, морковь и свеклу отварить и нарезать мелкими кубиками. Яйца сварить, очень мелко порубить. Колбасу нарезать мелкими кубиками. Лук измельчить. Выложить все в салатник, посыпать молотым красным перцем и паприкой, посолить, заправить сметаной и перемешать.

Гудкова Ольга, с. Надежда

Оливье слоеный

500 г отварного куриного филе, 4 вареных яйца, 5-8 соленых огурчиков, 1 ст. молотых грецких орехов, майонез и чеснок по вкусу.

Все мелко нарезать, затем слоями укладывать в салатник. Первый слой - мясо, разобранное на волокна. Второй слой - мелко нарезанные огурцы и чеснок. Третий слой - яйца. Повторить. Обязательно каждый слой пропитывать майонезом. Грецкий орех обжарить, посыпать сверху.

Солдатова Надежда, г. Кемерово

Оливье с болгарским перцем и курочкой

Картофель - 2 шт., морковь - 1 шт., яйца - 3 шт., маринованный огурец - 1 шт., конс. горошек - 150 г, колбаса - 200 г, болгарский перец - 1 шт., репчатый лук - 1 шт., нежирная сметана - 250 г, отварная куриная грудка, соль по вкусу.

Картофель и морковь отварить и измельчить. Яйца сварить, отделить белки от желтков, белки мелко нашинковать, желтки размять вилкой. Огурец нарезать соломкой. Колбасу и курицу нарезать мелкими кубиками. Перец нарезать тонкой соломкой. Лук мелко нашинковать. Соединить овощи и яичные белки в салатнике, добавить зеленый горошек и колбасу, посолить, заправить сметаной и перемешать. Посыпать крошкой из яичных желтков.

Митрофанова Любовь, г. Нижнекамск

Оливье по-старомосковски

4 вареные картофелины, 4 вареных яйца, 1 вареная морковь, 100 г зеленого лука, 1 б. зеленого горошка, 100 г крабового мяса, 250 г крабовых палочек, 2 соленых и 1 свежий огурец, майонез.

Нарезаем кубиками – огурцы, яйца и картофель, добавляем горошек. Затем нарезаем крабовые палочки и морковь. Выкладываем измельченный зеленый лук. Слегка подсаливаем и заправляем майонезом так, чтобы салат не был слишком сухим и слишком жидким. Подаем на стол в салатнике или в порционных пиалах.

Елькина Вера, г. Томск

Оливье с сервелатом

Картофель - 3 шт., морковь - 1 шт., яйца - 4 шт., репчатый лук - 1 шт., конс. горошек - 230 г, майонез - 230 г, сервелат - 200 г, специи «Для супа» - 1,5 ч. л., соль по вкусу.

Картофель и морковь отварить и мелко нарезать. Лук очистить, нашинковать. Яйца сварить и мелко порубить. Сервелат нарезать очень мелкими кубиками или соломкой. Соединить овощи, яйца, сервелат и зеленый горошек в салатнике, посыпать специями, посолить, добавить майонез и перемешать.

Алексеева Екатерина, г. Струнино

Салат от Оливье

Филе жареной курицы - 300 г, картофель отварной - 3 шт., яблоки - 2 шт., огурец свежий - 1 шт., маслины без косточек - 100 г, большие креветки - 8 шт., майонез - 250 г.

Картофель, огурец, яблоки и филе нарезать кубиками. Добавить маслины и перемешать. Заправить майонезом, украсить креветками.

Митрофанова Любовь, г. Нижнекамск

«Летний бал»

200 г молодого картофеля, 4 яйца, 200 г белого мяса птицы, 100 г сладкого перца, 60 г кабачков, зеленый лук, петрушка, сельдерей, 2 ст. л. конс. горошка, соль.

Соус: ½ ст. сметаны, 1ч.л. 9% уксуса, перец, горчица, соль.

Отварите по отдельности картофель, яйца, мясо. Охладите и нарежьте соломкой. Перец и кабачки нарежьте тонкой соломкой. Зелень измельчите, с горошка слейте жидкость. Смешайте все компоненты салата, посолите по вкусу.

Для соуса: в охлажденную сметану добавьте уксус, горчицу, соль, перец по вкусу и все хорошенько взбейте. После этого заправьте оливье приготовленным соусом, выложите на блюдо горочкой и подайте к столу.

Мясникова Антонина, г. Назарово

Салат слоеный с грибами

2 куриных грудки, 1 луковица, 2 моркови, 3 яйца, 200 г свежих шампиньонов, майонез и соль по вкусу.

Куриные грудки отварить и нарезать кубиками. Лук и морковь тонко нарезать и обжарить до мягкости в масле. Шампиньоны нарезать и слегка обжарить в масле. Вареное яйцо нарезать кубиками. Затем ингредиенты салата уложить на блюдо слоями, промазывая каждый слой майонезом: мясо, лук и морковь, яйцо, шампиньоны.

Затем залить салат майонезом и оставить в прохладном месте на несколько часов, чтобы все слои пропитались.

Яшина Светлана, г. Уфа

«Необычный»

200 г вареной свинины, 200 г макарон, 100 г моркови, 100 г зеленого горошка, 2 луковицы, соль, 250 г майонеза.

Мясо нарежьте тонкими ломтиками, смешайте с отварными макаронами. Вареную морковь нарежьте мелкими кубиками. Лук очистите и мелко нашинкуйте. Все смешайте. Добавьте зеленый горошек, посолите, заправьте майонезом.

Калашникова Мария, п. Радужный

Торт-салат «Оливье»

4 соленых огурца, 5 сваренных картофелин, 2-3 вареных яйца, 1 вареная свекла, 3 вареных моркови, 150 г сыра, 1 луковица, 3 ст. л. ядер грецких орехов, 1 б. зеленого горошка, 1,5 б. майонеза, зелень.

Картофель, вареную морковь, свеклу и яйца очистить. Все продукты натереть на терке. Взять салатник и укладывать продукты слоями в следующей последовательности: свекла, огурцы, картофель, лук, морковь, яйца, орехи, сыр, горошек и зелень. Каждый слой промазать майонезом. Солить салат не нужно.

Таргонский Олег, г. Бор

«Лужок»

250 г картофеля, 5 яиц, 150 г свежих огурцов, 100 г отварной свинины, 100 г вареного телячьего языка, зеленый лук, зелень петрушки, соль, перец.

Соус: 2 ст. л. сметаны, 1 лимон, 2 яйца, 2 ст. растит. масла, 1 ч. л. сахарной пудры, 2 ч. л. соли.

Мясные продукты отварите. Охлажденную свинину нарежьте тонкими брусочками, а язык - полукруглыми дольками. Отварите также картофель и яйца, нарежьте их кубиками, а огурцы - кружками. Порубите зеленый лук. Смешайте все продукты, посолите по вкусу.

Для соуса: взбейте охлажденные яйца с сахарной пудрой и солью. Добавьте сок лимона, растит. масло. Затем тщательно взбейте соус, смешайте его со сметаной. Размешайте до однородной массы и заправьте им салат.

Чикунова Светлана, г. Моршанск

Оливье с жирной ветчиной

Картофель - 3 шт., морковь - 1 шт., яйца - 3 шт., репчатый лук - 1 шт., конс. горошек - 200 г, сметана - 200 г, жирная ветчина - 240 г, молотый черный перец - 1/2 ч. л., соль по вкусу.

Картофель и морковь отварить и измельчить. Яйца сварить, натереть на крупной терке.

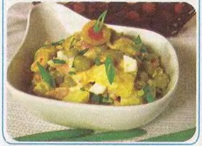
Лук очистить, мелко нашинковать. Ветчину нарезать кубиками, посыпать молотым черным перцем. Соединить овощи, яйца, ветчину и зеленый горошек, посолить, заправить сметаной и перемешать.

Михальчук Анна, г. Иваново

«Нарцисс»

250 г картофеля, 150 г свежих огурцов, 5 яиц, 100 г сладкого перца, 2 средних яблока, 200 г вареного мяса курицы, соль, 250 г майонеза.

Картофель и яйца отварите и нарежьте небольшими брусочками. Огурцы нарезать кубиками. Сладкий перец нарежьте тонкими брусочками. Яблоки очистите от кожицы и нарежьте кубиками. Куриное мясо отварите и нарежьте его тонкой соломкой. Смешайте все компоненты салата, посолите его и заправьте майонезом. Зелень промойте и мелко нашинкуйте. Выложите салат горкой на блюдо, вокруг горки насыпьте рубленую зелень.



Солдатова Надежа, г. Кемерово

«Дива»

250 г жареного мяса, 200 г картофеля, 150 г зеленого горошка, 4 яйца, 50 г маслин, 250 г майонеза, соль.

Жареное мясо нарежьте ломтиками. Яйца и картофель сварите и нарежьте мелкими кубиками. Смешайте нарезанные продукты с горошком и маслинами, не забыв слить жидкость. Заправьте салат майонезом, посолите по вкусу.

Зиновьева Любовь, г. Ревда

«Радуга»

250 г филе курицы, 100 г цветной капусты, 150 г зеленого горошка, 200 г картофеля, 4 яйца, 250 г майонеза, соль.

Отварное белое мясо охладите и нарежьте тонкими ломтиками. Цветную капусту покрошите брусочками. Отварите картофель и яйца, нарежьте кубиками. Соедините все компоненты, посолите по вкусу и заправьте майонезом.

Самойленко Маргарита, г. Донецк

«Рандеву»

250 г филе цыпленка, 70 г вареных грибов, 200 г картофеля, 4 яйца, 1 соленый огурец, 1 ч. л. горчицы, соль, перец, 30 г корня сельдерея, 250 г майонеза.

Отварите филе цыпленка, охладите и мелко нарежьте. Промытые и очищенные корни сельдерея нарежьте соломкой, грибы - ломтиками, а отваренные яйца и соленые огурцы - небольшими кубиками. Смешайте все в глубокой посуде, посолите и поперчите. Заправьте салат майонезом, предварительно взбитым с горчицей.

Илюшкина Нина, г. Курган

«Замок»

250 г картофеля, 300 г копченого мяса, 150 г конс. фасоли, 4 яйца, соль, перец, 2 луковицы.

Соус: 2 яйца, 1 ч. л. сахарной пудры, 2 ч. л. соли, 2 ч. л. горчицы, 1 ст. оливкового масла, 1 ч. л. 9% уксуса.

Картофель и яйца отварите, нарежьте кубиками. Лук нарежьте мелкой соломкой. Измельчите копченое мясо. Соедините все компоненты и посолите, добавьте фасоль. Охлажденные яйца взбейте с сахарной пудрой, солью, горчицей. Не переставая помешивать, небольшими дозами добавьте уксус, а затем и растит. масло. Все хорошенько перемешайте и заправьте оливье соусом.

Ермакова Маргарита, г. Жердевка

Салат «Оливье» классика

300 г отварного картофеля, по 200 г куриного мяса, отварной свинины, телячьего языка и копченой ветчины, 200 г маринованных шампиньонов, 100 г маринованных огурчиков, 2 яйца, соль.

Соус: 4 сырых яичных желтка, 2 ч. л. сахарной пудры, 1/2 ст. растительного масла, 2 ч. л. мелкой соли, сок 1/2 лимона.

Картофель, яйца и различные виды мяса нарежьте мелкими кубиками. Огурцы нарежьте соломкой, а шампиньоны - ломтиками. Перемешайте и посолите.

Для соуса: желтки охладите и разотрите с солью и сахарной пудрой. Вылейте смесь в посуду, добавьте лимонный сок и взбивайте, вливая растительное масло очень тонкой струйкой. Затем еще раз взбейте 1-2 мин. Этим соусом заправьте салат.

Боткина Наталья, г. Венев

«Зимний узор»

250 г маринованного филе рыбы, 200 г риса, 100 г оливок, 10 г изюма, 4 яйца, соль.

Соус: 1/2 ст. сметаны, 2 яйца, 1 ч. л. сахарной пудры, 2 ч. л. соли, 1 г корицы, 1 ч. л. 9% уксуса.

Филе нарежьте тонкой соломкой. Отварите рис, но не разваривайте его. Затем процедите рис и охладите. Яйца отварите и нарежьте кубиками.

Соедините рыбу, рис и яйца, добавьте оливки. Изюм залейте кипятком, поставьте на слабый огонь и кипятите 2 мин. Процедите изюм, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь. К салату добавьте изюм и посолите.

Для соуса: яйца смешайте с сахарной пудрой и солью, добавьте размельченную корицу. Смесь хорошенько взбейте, постепенно вливая уксус. Взбейте полученную смесь с холодной сметаной и этим соусом заправьте салат.

Шестакевич Алла, г. Нижний Новгород

«Воскресение»

200 г красной копченой рыбы, 150 г шампиньонов, 150 г конс. фасоли, 5 яиц, 2 луковицы, соль, 250 г майонеза, 1/2 ст. воды, 1 ст. л. слив. масла, листья салата.

Рыбу очистите от костей, нарежьте тонкими дольками.

Грибы отварите, охладите и процедите. Крупные грибы измельчите. Смешайте филе рыбы и грибы, добавьте фасоль. Яйца отварите и нарежьте мелкими кубиками. Измельченный лук обжарьте на слив. масле до золотистого цвета.

Смешайте все компоненты салата, посолите по вкусу и заправьте майонезом.

Ермакова Маргарита, г. Жердевка

«Виртуоз»

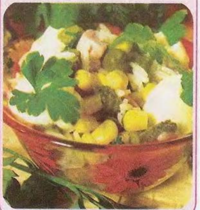
250 г мякоти свинины, 200 г картофеля, 4 яйца, 150 г кукурузы, 100 г маринованных грибов, 2 луковицы, 250 г майонеза, соль, перец, 1 головка чеснока, 1 ст. л. растит. масла.

Тесто: 1/2 ст. муки, 2 ч. л. соли, 1 ст. воды.

Для: теста: растворите в воде соль, добавьте в муку воду и замесите тесто.

Мясо посолите, поперчите и натрите чесноком. Заверните мясо в тесто и запекайте в горячей духовке 30 мин. Затем дайте мясу остыть, нарежьте тонкими ломтиками.

Отварите яйца и картофель, нарежьте небольшими кубиками, смешайте с кукурузой. Маринованные грибы нарежьте небольшими кусочками. Лук нарежьте кольцами и обжарьте до золотистого цвета на растит. масле. Смешайте все продукты, посолите и поперчите их по вкусу. Заправьте майонезом.



Костянюк Галина, г. Киев

«Миф»

200 г свинины, 100 г зеленого горошка, 200 г вареного картофеля, 4 вареных яйца, соль, перец, 9 ч. л. 9% уксуса, 250 г майонеза, 1/2 ст. воды.

Мякоть свинины нарежьте маленькими кубиками и выложите на дно посуды. Уксус растворите в воде, залейте им мясо и поставьте на 20 мин. в холодильник. После того, как мясо побелеет, слейте уксусный раствор и добавьте зеленый горошек. Нарежьте кубиками яйца и картофель, смешайте все компоненты, посолите, поперчите, заправьте майонезом.

Суслова Елена, г. Тольятти

«Зеленая горка»

200 г тушеной печени, 100 г свежих огурцов, 4 вареных яйца, 100 конс. гороха, 200 г картофеля, соль, 200 г йогурта, зеленый лук, зелень укропа, петрушки, сельдерея.

Печень нарежьте мелкой соломкой. Огурцы нарежьте кубиками. Яйца измельчите. Картофель отварите, нарежьте кубиками. Смешайте картофель и горошек с остальными продуктами, посолите и заправьте йогуртом. Зелень промойте холодной водой, измельчите. Салат выложите горкой на блюдо, посыпьте зеленью и подайте к столу.

Камалова Ольга, г. Киров

«Новогодний»

250 г запеченной курицы, 100 г моркови, 200 г картофеля, 5 яиц, 150 г маслин, 100 г маринованных шампиньонов, 250 г майонеза, соль, 2 луковицы.

Отварите морковь, картофель и яйца, очистите и нарежьте кубиками, а шампиньоны - дольками. Лук очистите и мелко нарежьте. Запеченное филе измельчите и соедините с остальными продуктами. Добавьте маслины, посолите. Заправьте салат майонезом и выложите горкой на блюдо. Украсьте фигурками из моркови и яиц.

Боткина Наталья, г. Венев

Оливье «Домашний»

2 картофелины, 2 маринованных огурца, 2 моркови, 2 яйца, 100 г консервированного зеленого горошка, 1 луковица, 200 г филе курицы, 100 г майонеза, зелень петрушки, соль, черный молотый перец.

В отдельной посуде отварить филе курицы. Готовое мясо птицы нарезать тонкими полосками. Огурцы, лук и зелень петрушки вымыть и нарезать. Картофель, морковь и яйца отварить в подсоленной воде до готовности. Остудить, после чего очистить и нарезать мелкими кусочками. Все нарезанные ингредиенты перемешать в глубоком блюде, добавить зеленый горошек, посолить, поперчить и выложить на тарелку. Перед подачей к столу салат полить майонезом, перемешать и посыпать петрушкой.

Тайданова Екатерина, г. Междуреченск

Салат Оливье «Изысканный вкус»

200 г телятины, 200 г куриного филе, 5 картофелин, 1 корень сельдерея, 100 г оливок без косточек, 1/2 ст. маринованного крыжовника, 1/2 ст. вишни без косточек (можно замороженной), 5 соленых огурцов, 2 свежих огурчика, 15 креветок, 300 г белых грибов, 4 яйца, майонез.

Телятину отварить, курицу обжарить. Нарезать равными кусочками. Картофель отварить в «мундире», почистить, нарезать кубиками. Корень сельдерея отварить, измельчить. Нарезать соленые и свежие огурцы. Креветки отварить, добавить в салат. Грибы отварить и нашинковать. Мелко порубить яйца. Добавить вишню, крыжовник и оливки. Все перемешать и заправить майонезом.

Зефирова Элла, г. Серов

«Краса»

150 г ветчины, 4 яйца, 250 г картофеля, 1 большое яблоко, 100 г зеленого горошка, 2 луковицы, 250 г майонеза, соль, листья салата, 1 лимон.

Ветчину нарежьте мелкими кубиками. Лук нашинкуйте. Отварите картофель и яйца, нарежьте кубиками.

Яблоки очистите от кожицы и семян, нарежьте небольшими ломтиками и сбрызните их лимонным соком. Соедините измельченные продукты, добавьте зеленый горошек. Заправьте его майонезом и посолите. Уложите на блюдо и украсьте зелеными листьями салата.

Крушкова Ольга, г. Новошахтинск

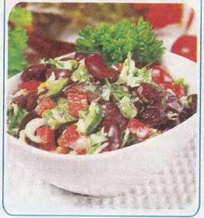
«Секрет»

100 г свинины, 100 г печенки, 50 г говяжьего языка, 200 г картофеля, 4 яйца, 100 г свежего сладкого перца, 100 г фасоли, соль.

Соус: 3 яйца, 1 ч. л. сахарной пудры, 2 ч. л. соли, 2 ч. л. горчицы, 2 ч. л. 9% уксуса, 2 зубчика чеснока, 1 ст. растит. масла.

Отваренные мясные продукты и картофель нарежьте небольшими кубиками. Вареные яйца измельчите, соедините их с мясными продуктами и картофелем. Перец очистите от семян и нарежьте соломкой. Фасоль отварите в соленой воде. Добавьте к остальным продуктам овощи. Посолите салат.

Для соуса: охлажденные яйца взбейте с сахарной пудрой и солью, постепенно добавьте уксус и взбейте в пену. Тонкой струйкой влейте растит. масло и взбейте до однородного состояния. Добавьте горчицу и измельченный чеснок. Охладите полученный соус и заправьте им салат.



Сорокина Алла, г. Липецк

«Дамский каприз»

100 г отварного телячьего языка, 100 г копченого мяса, 100 г вареных кальмаров, 5 яиц, 200 г картофеля, 100 г чернослива, 150 г зеленого горошка, соль.

Соус: 2 ч. л. сахарной пудры, 1 ч. л. 9% уксуса, 150 г сметаны, 1 яйцо, 3 ст. л. шампанского.

Отварной язык очистите от кожицы и нарежьте его тонкими ломтиками. Мясо и филе кальмаров нарежьте соломкой. Отварите картофель и яйца, очистите и измельчите их. Чернослив промойте и залейте на 5 мин. кипящей водой, удалите косточки и мелко порубите. Все смешайте, добавьте горошек без жидкости и посолите.

Для соуса: взбейте яйца с сахарной пудрой, смешайте с уксусом и шампанским. Все взбейте до белой пены и соедините со сметаной. Хорошенько перемешайте соус и заправьте им салат. Украсьте фигурками, вырезанными из яиц, черносливом и горошком.

Демченко Олеся, г. Шахтинск

«Звездопад»

250 г вареного картофеля, 4 вареных яйца, 100 г сыра, 100 г колбасы, 100 г копченого мяса, 150 г оливок, 100 г свежих огурцов, 250 г майонеза, соль, 1 лимон.

Картофель и яйца нарежьте кубиками. Колбасу и копченое мясо нарежьте соломкой. Смешайте продукты в салатнике с нарезанными огурцами. Добавьте оливки в общую смесь и посолите. Взбейте сок лимона с майонезом и заправьте салат. Выложите горкой на блюдо и посыпьте тертым сыром.

Донская Галина, п. Мошково, Новосибирская обл.

«Курьер»

250 г вареной говяжьей вырезки, 150 г риса, отваренного в молоке, 3 вареных яйца, 150 г свежих огурцов, 2 луковицы, 100 г зеленого горошка, 2 ст. л. сливочного масла, 250 г майонеза.

Говядину нарежьте ломтиками. Яйца измельчите. Кубиками нарежьте огурцы. Лук нарежьте и обжарьте на слив. масле. Соедините все компоненты салата, добавьте горошек, посолите по вкусу и заправьте майонезом.

Горошко Любовь, г. Киев

«Восточная сказка»

250 г белого мяса птицы, 250 г картофеля, 150 г зеленого горошка, 150 г винограда, 5 яиц, зелень петрушки, соль, майонез.

Мясо курицы отварите в небольшом количестве подсоленной воды, охладите и нарежьте его тонкой соломкой. Отварите картофель и яйца и измельчите. Смешайте мясо, картофель и яйца, добавьте зеленый горошек и виноград. Зелень петрушки промойте и порубите. Посолите по вкусу и заправьте майонезом.

ЖДИТЕ В ДЕКАБРЕ

спецвыпуск ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

в начале

в середине

спецвыпуск СЮРПРИЗ

32 полосы А5 формата